

Petri Heil!

Hinter jedem Stein sitzt eine Grundel, die dann in der Pfanne schmurgelt

Sie haben die Donau im Eilzugstempo erobert: die Grundeln. Ob Kessler-, Schwarzmund- oder Marmorierte Grundel, die Barschverwandten stammen aus dem Brackwasser der Schwarzmeerregion und sind mit dem Ballastwasser von Donauschiffen etwa zu Beginn der 1990er-Jahre erstmals zu uns gekommen. An den Blocksteinufern und in den Stauwasserbereichen mit wärmerer Wassertemperatur fanden die gierigen Allesfresser einen optimalen Lebensraum und vermehrten sich explosionsartig.

Noch weithin unbekannt ist, dass die Grundeln durchaus inte-

ressante Speisefische abgeben. Ihr Fang macht insbesondere Kindern großen Spaß, weil die Fische bei sonnigem Wetter unglaublich beißfreudig, ja beißwütig sind.

Wir befinden uns im Linzer Tankhafen, am Lustenauer Wasser.

Franz Wiesmayr, Berufsfischer und Revierobmann Donau B, und sein Patenkind Diana sind dabei. Die beiden zeigen mir, wie das „Fühl'n“ auf Grundeln funktioniert. Davor hatte ich es mit Pose nahe Grund und mit kleinen Gummifisch-Jigs probiert. Beides funk-



KOLUMNE

VON
KLAUS BUTTINGER

tionierte leidlich, aber nichts ging über das „Fühl'n“: Man montiere leichtes Grundzeug (10er-Haken) und ködere mit ein, zwei Maden. Das Laufblei auf Grund sinken lassen, ein paar Zentimeter anheben, den Biss aus der Rute erföh-

len, anschlagen. Dutzende Grundeln mit sieben bis 20 Zentimeter fingen wir innerhalb einer Stunde. „Hinter jedem Stein sitzt eine“, sagt Wiesmayr. Friedfischangeln sei deshalb nur noch dort sinnvoll, wo das Flussbett aus Schotter besteht. Ansonsten – nur Grundeln.



Grundelfischerin Diana (10) Foto: but

Raubfische wie Barsch und Zander haben sich auf die Grundeln eingestellt, fressen sie gerne und vermehren sich entsprechend. Irgendwann wird sich wohl ein neues Gleichgewicht zwischen den einheimischen und den invasiven Arten einstellen. Bis dahin fangen und essen auch wir Grundeln mit Vergnügen. Zubereitung: Fische abschlagen, grob schuppen, ausnehmen, waschen. Dann salzen und in Mehl wälzen. In Fritteuse oder Pfanne goldgelb herausbacken. Sie schmeckten mindestens so gut wie frittierte Sardinen.

k.buttinger@nachrichten.at